



epicurialpes.ch

9-10-11 octobre 2026

Deuxième édition

DOSSIER DE PRÉSENTATION

Festival des saveurs et de la gastronomie alpine

Parrain 2026 : Andreas Caminada



Epicurialpes

"Les Alpes ne sont pas seulement un paysage, elles sont un terroir, une histoire et un art de vivre."

epicuralpes.ch
2026

EDITORIAL

C'est avec enthousiasme que nous vous présentons la deuxième édition d'Épicurialpes, un événement qui célèbre l'essence de la gastronomie alpine et l'excellence culinaire suisse. Après une première édition marquée par une programmation exceptionnelle, Emmanuel Renaut, Franck Reynaud, Gilles Varone, Didier de Courten et Franck Giovannini, nous poursuivons notre ambition : faire d'Épicurialpes un rendez-vous gastronomique incontournable des Alpes européennes.

Dans le cadre exceptionnel du Val d'Anniviers, face aux cinq 4000, Épicurialpes met à l'honneur les savoir-faire authentiques, les produits d'altitude et une cuisine inventive et engagée. Chaque produit, chaque rencontre et chaque création culinaire devient une véritable expérience sensorielle pour le public.

Nous vous invitons à rejoindre cette aventure en devenant partenaire de l'édition 2026. Votre soutien contribuera à faire rayonner la gastronomie alpine et à offrir au public une expérience unique, où traditions et audace se rencontrent. Ensemble, faisons vivre un événement mémorable qui marquera les esprits et valorisera votre engagement aux côtés de l'excellence. Avec notre passion et notre profonde gratitude,

Didier de Courten
Chef étoilé et co-créateur d'Épicurialpes



©Secarik Nemeith

Épicurialpes



PRESENTATION

Épicurialpes est un festival dédié aux saveurs de la montagne et à l'art culinaire suisse. Son nom porte sa promesse : vivre le plaisir gastronomique au coeur des Alpes, dans un environnement qui allie authenticité, terroir et créativité.

En 2026, Grimentz, l'un des plus beaux villages de Suisse, accueillera à nouveau producteurs, artisans, chefs et passionnés pour trois jours de découvertes et de rencontres. Entre marché gourmand, ateliers immersifs et dîners étoilés, le festival propose une immersion totale dans l'univers culinaire alpin.

Durant trois jours, Épicurialpes déploie :

- Marché de producteurs sélectionnés
- Dîners signatures
- Masterclass
- Rencontres professionnelles

La promesse d'un moment vivant, accessible et inspirant, où la passion, l'authenticité et la créativité se rencontrent autour de la table.

GRIMENTZ

PLUS BEAU VILLAGE

DE SUISSE

9 / 10 / 11
Octobre 2026

Grimentz - Val d'Anniviers

Grimentz n'est pas un simple décor.
C'est un territoire signature.

Classé parmi les plus beaux villages de Suisse,
il incarne une authenticité rare, un patrimoine
préservé et une identité alpine forte.

Ce cadre naturel d'exception permet à Épicurialpes
de proposer des formats exclusifs, à taille humaine,
favorisant des rencontres qualitatives entre chefs,
partenaires et public prescripteur.

OBJECTIFS

Un rendez-vous gastronomique de référence

Un festival qui réunit haute cuisine, terroir alpin et esprit d'innovation.

Valoriser les producteurs et artisans de montagne

Mettre en lumière celles et ceux qui font vivre les saveurs alpines et transmettre leur savoir-faire.

Attirer un public large et curieux

Des passionnés de gastronomie comme des visiteurs en quête d'expériences authentiques et conviviales.

Un grand événement d'automne

Un rendez-vous annuel qui clôture la saison avec éclat et dynamise le Val d'Anniviers.

Célébrer les saveurs alpines

Produits d'altitude, saisonnalité, richesse aromatique de l'automne : un hommage à la montagne.

Créer une rencontre directe

Un espace d'échange privilégié entre chefs, artisans et public, au plus près du produit et du geste.

Proposer une expérience accessible et exclusive

Un marché des saveurs ouvert à tous, des ateliers immersifs et des dîners signatures en petit comité.

Rayonner en Suisse et à l'international

Accueillir des chefs suisses et étrangers pour faire d'Épicurialpes une référence montante des festivals gastronomiques européens.

LES CHEFS INVITÉS 2025

Une constellation d'excellence alpine



EMMANUEL RENAUT

SOIRÉE D'OUVERTURE
PREMIÈRE ÉDITION
FLOCONS DE SEL, MEGÈVE
3 ÉTOILES MICHELIN
19.5 AU GAULT ET MILLAU



GILLES VARONE

SOIRÉE DES CHEFS
VALAISANS
RESTAURANT GILLES
VARONE, SAVIÈSE
2 ÉTOILES MICHELIN
17 AU GAULT ET MILLAU



FRANCK REYNAUD

SOIRÉE DES CHEFS
VALAISANS
LE PAS DE L'OURS,
CRANS-MONTANA
1 ÉTOILE MICHELIN
18 AU GAULT ET MILLAU



DIDIER DE COURTEN

SOIRÉE DES CHEFS
VALAISANS
RESTAURANT DIDIER DE
COURTEN, SIERRE
2 ÉTOILES MICHELIN
19 AU GAULT ET MILLAU



VINCENT LEHNER

SOIRÉE DES CHEFS
VALAISANS
ESPACE WEISSHORN,
GRIMENTZ



FRANCK GIOVANNINI

PARRAIN DE LA
PREMIÈRE ÉDITION
ET SOUPER DE
CLÔTURE
HÔTEL DE VILLE DE CRISSIER
3 ÉTOILES MICHELIN
19 AU GAULT ET MILLAU



**ANDREAS
CAMINADA**

SCHLOSS SCHAUENSTEIN,
GRISON
3 ÉTOILES MICHELIN
19 AU GAULT ET MILLAU
CLUB DES 19



PARRAIN DE L'ÉDITION 2026

ANDREAS CAMINADA

Ambassadeur international de l'excellence alpine

Dans la continuité des grandes figures ayant marqué les précédentes éditions, Épicurialpes poursuit sa trajectoire d'excellence en confiant le parrainage 2026 à Andreas Caminada.

Chef triplement étoilé, reconnu pour sa vision contemporaine et durable de la cuisine alpine, il incarne l'exigence, la créativité et le rayonnement international qui portent l'ambition du festival.

Figure majeure de la haute gastronomie européenne, Andreas Caminada apporte à Épicurialpes une dimension internationale affirmée et contribue à renforcer son positionnement premium en Suisse comme au-delà des frontières.

Sa présence marque une étape décisive dans le développement du festival et confirme sa volonté de réunir les plus grandes signatures culinaires autour des terroirs alpins.



Épicurialpes affirme son ambition : faire des Alpes un territoire d'excellence gastronomique reconnu au-delà des frontières.

PROGRAMMATION 2026

Une expérience immersive en 4 temps forts

Pendant trois jours, Épicurialpes propose un parcours mêlant excellence gastronomique, transmission, terroir et rencontres professionnelles. Chaque temps fort est pensé pour offrir aux partenaires une visibilité qualitative et un accès direct à un public engagé.



Les soirées signature

- Dîners d'exception avec chefs étoilés
- Présence du parrain
- Format premium & limité
- Public décideurs / VIP

9, 10 et 11 octobre, Espace Weisshorn



Masterclass & rencontres

- Sommeliers, chefs, experts
- Formats intimistes
- Networking naturel

10 et 11 octobre, coeur du village de Grimentz



Le marché des producteurs

- 100 artisans & producteurs
- Parcours immersif
- Forte fréquentation
- Expérience populaire & qualitative

10 et 11 octobre, coeur du village de Grimentz



Concours & traditions

- IGP Viande Séchée
- Tarte aux Myrtilles
- Ateliers patrimoine

10 et 11 octobre, coeur du village de Grimentz



LES CHEFS INVITÉS EN 2026

ANDREAS CAMINADA

SCHLOSS SCHAUENSTEIN,
GRISON
3 ÉTOILES MICHELIN
19 AU GAULT ET MILLAU
CLUB DES 19

PIERROT AYER

LE PÉROLLES,
FRIBOURG
1 ÉTOILE MICHELIN
16 AU GAULT ET MILLAU

VICTOR MORIEZ

LE PÉROLLES,
FRIBOURG
1 ÉTOILE MICHELIN
16 AU GAULT ET MILLAU

FRANCK REYNAUD

LE PAS DE L'OURS,
CRANS-MONTANA
1 ÉTOILE MICHELIN
18 AU GAULT ET MILLAU

DIDIER DE COURTEN

RESTAURANT
DIDIER DE COURTEN,
SIERRE
2 ÉTOILES MICHELIN
19 AU GAULT ET MILLAU

ÉDOUARD LOUBET

LE GRIZZLY,
LA CLUSAZ
2 ÉTOILES MICHELIN
19 AU GAULT ET MILLAU



MASTERCLASSES & RENCONTRES

Les thèmes mentionnés sont donnés à titre d'exemple, la programmation restant à définir.

Un véritable laboratoire du goût

Le festival accueille chaque année des personnalités du goût : sommeliers, maîtres fromagers, artisans du café, chocolatiers, brasseurs et producteurs emblématiques de vins et spiritueux.

Ils enrichissent le programme avec des ateliers et conférences qui donnent à la gastronomie alpine une dimension culturelle et sensorielle.

En 2026, nous renforcerons ces moments de dialogue, pour proposer :

- Masterclasses d'experts
- Ateliers pédagogiques
- Rencontres entre chefs et producteurs
- Dégustations commentées



Bières

Plongez dans l'univers de la bière artisanale, entre recettes audacieuses, savoir-faire ancestral et nouvelles tendances brassicoles.



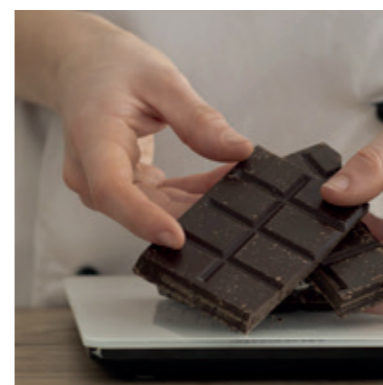
Fromages

Découvrez la richesse des fromages de caractère, façonnés par le terroir, le temps et la main de l'homme.



Vins

Parcourez les vignobles à travers des dégustations guidées et percez les secrets des cépages et des accords parfaits.



Chocolat

De la fève à la tablette, explorez l'excellence du chocolat et l'art de sublimer la gourmandise.



Café

Voyagez aux origines du café et apprenez à révéler toute la complexité de ses arômes.



Spiritueux

Entrez dans le monde des spiritueux d'exception, où la distillation rencontre le caractère et l'émotion.

LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS

100 artisans et producteurs

Plus de 100 artisans et producteurs offriront au public une promenade gourmande à travers les Alpes suisses : vins, fromages, charcuteries, pâtisseries, miel, légumes, plantes, distillats...

Chaque stand raconte une histoire : celle d'une technique, d'un terroir, d'un engagement.

C'est une occasion unique de découvrir de nouveaux produits, d'échanger avec ceux qui les créent et de nourrir sa propre créativité.

Ambiance conviviale, musique live, animations familles : un cœur vibrant qui fait le lien entre tradition populaire et excellence gastronomique.

Le marché est accessible gratuitement à tous les visiteurs. Pour profiter pleinement de l'expérience et repartir avec de magnifiques produits, nous vous suggérons le kit du marché, disponible au prix de 5 CHF, comprenant un tote bag, un verre et un porte-verre.





CONCOURS & TRADITIONS

IGP - Viande Séchée du Valais

Véritable emblème du patrimoine culinaire alpin, ce produit d'exception est le fruit d'un savoir-faire ancestral : choix rigoureux des viandes, assaisonnement subtil et séchage naturel.

Ce concours valorise le travail passionné des producteurs valaisans et permet de récompenser l'excellence de ceux qui perpétuent cette tradition séculaire. Les visiteurs auront l'opportunité de découvrir, déguster et comparer différentes viandes séchées, reflet d'un terroir et d'une identité préservés.



© Valais Wallis promotion

Concours La Meilleure Tarte aux Myrtilles des Alpes

Symbole des goûters d'altitude et des traditions familiales, la tarte aux myrtilles trouve sa place au cœur du Festival Epicurialpes. Ce concours rend hommage aux recettes transmises de génération en génération, aux gestes simples et authentiques qui font la richesse de notre terroir.

Producteurs, artisans et passionnés présenteront leurs créations, alliant pâte croustillante et fruits des montagnes. Le jury comme le public pourront savourer et élire la tarte qui incarne le mieux l'esprit des Alpes : générosité, authenticité et gourmandise.

Un moment chaleureux qui célèbre le savoir-faire local et le plaisir du partage.



CONCOURS DESSIN

DESSINE TA PLUS BELLE TARTE AUX MYRILLES



ÉLÉMENTS CLÉS

Des milliers de visiteurs attendus sur 3 jours.

Un public engagé à fort pouvoir d'achat et affinité premium.

100 artisans, producteurs et marques locales

Un écosystème d'acteurs reconnus du terroir alpin.

Plus de 50 temps forts générateurs d'engagement et de visibilité.

85% grand public qualifié, 15% professionnels

(chefs, producteurs, décideurs, médias).

Site exceptionnel: Vieux village de Grimentz & Espace Weisshorn

Un cadre patrimonial unique renforçant la dimension premium de l'événement.



RETOMBÉES MÉDIATIQUES



20 articles et interviews

LE TEMPS, LE NOUVELLISTE, 24 HEURES, JOURNAL DE SIERRE, CANAL 9.

L'événement a bénéficié d'une couverture médiatique significative avec une vingtaine d'articles et interviews dans les principaux médias romands, renforçant sa visibilité auprès du grand public et des professionnels de la gastronomie.

Lire les articles



Une campagne d'affichage

La manifestation a été soutenue par une campagne d'affichage couvrant l'ensemble du district de Sierre et s'étendant jusqu'à Sion, assurant une visibilité maximale auprès du public local et régional.



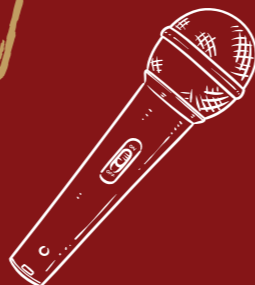
912'000 personnes touchées

La campagne publicitaire sur les plateformes Meta a touché près de 912 000 personnes, offrant une visibilité considérable auprès d'un large public ciblé et engagé.



15'000 visites sur le site internet

Le site internet de l'événement a enregistré près de 15 000 visites, reflétant l'enthousiasme et l'engagement croissant du public pour Epicurialpes.



CE PROJET EST SOUTENU ET PORTÉ PAR

**GRIMENTZ
ZINAL** 
Val d'Anniviers


espace
WEISSHORN
altitude 2700

Val 
d'Anniviers


Commune
anniviers


**LOTERIE
ROMANDE**


Valais

MERCI

The logo for Epicurialpes features a stylized 'E' with a small figure on top, followed by the word 'picurialpes' in a bold, lowercase sans-serif font.

Président de l'association
Guillaume Rochet
info@epicurialpes.ch
+41 76 759 37 16

epicurialpes.ch

Co-créateur de l'événement
Didier de Courten
info@epicurialpes.ch
+41 79 321 38 82

epicurialpes.ch